

平成22年度第1回学校給食センター運営委員会 議事録

1 日 時

平成22年8月5日（木）午後1時15分から午後2時30分まで

2 開催場所

千葉ポートサイドタワー12階 第1会議室

3 出席者

（委員）大野委員、山中委員、山本委員、高山委員、池上委員、古山委員、津野委員、齋藤委員、境野委員、篠原委員

（事務局）時田学校教育部長、高橋若葉学校給食センター所長、積田大宮学校給食センター所長、高田保健体育課長補佐、秋田所長補佐、太田給食係長、青柳主査、宍倉主査、篠塚栄養士、小林栄養士、横山事務員

4 議 題

- (1) 平成22年度千葉市学校給食センターの予算及び事業計画について
- (2) 学校給食センター再編整備の経過状況について
- (3) 食育の推進について
- (4) その他

5 議事の概要

- (1) 平成22年度千葉市学校給食センター予算及び事業計画について
事務局から説明し、質疑応答が行われた。
- (2) 学校給食センター再編整備の経過状況について
事務局から説明し、質疑応答が行われた。
- (3) 食育の推進について
事務局から説明し、質疑応答が行われた。
- (4) その他
質疑応答が行われた。

6 会議経過

○事務局

開会及び委員紹介

○時田学校教育部長挨拶

学校教育部長の時田と申します。

暑さが厳しい中、また、お忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。

今回、給食センター運営委員の任期満了に伴い、皆様方に委員を委嘱及び任命させていただいたところ、快くお引き受けいただき、誠にありがとうございます。

さて、新港学校給食センターが、今年6月に竣工いたしまして、10月からの運営に備えており、新港学校給食センターが稼働しますと、こてはし学校給食センターは休止となります。

一方、小学校では、単独調理場方式で給食を実施していますが、今年度から、民間委託による調理業務が12校で行われ、約4か月間経過しましたが、子ども達や保護者の方から好評をいただいております。今後、今年を含めて3年間、一定の学校において民間委託を進めていく計画でございます。

小・特別支援学校でも、アレルギーを持った子ども達のためのメニューを作るというようなケースも数多く出てきて、個別対応の必要性が高まっている状況でございます。また、給食センターにおいても、給食を提供するというだけでなく、学校給食を生きた教材として食育の推進を図ることが求められており、益々、学校給食の役割が重要になっております。

そのような中、新港学校給食センターは、見学コースがしっかり整備されており、給食の調理作業が流れに沿って見学ができ、また、小規模の会議室の中にキッチンを備え、実際に子ども達が活用して食育を図れるよう配慮されており、学校給食を活用した食の指導の充実に対応した施設でございます。

それでは、限られた時間でございますが、それぞれの立場から忌憚のないご意見、ご指導をいただき、有意義な会議となりますよう、お願い申し上げます。簡単ではございますが、ご挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくお願いたします。

○事務局

千葉県学校給食センター運営委員会規則第3条第2項により、会長及び副会長の選任

○斎藤会長及び古山副会長の選任及び挨拶

○事務局

本日の会議でございますが、「千葉県情報公開条例」に基づきます、公開の会議でございますので、ご了承ください。

本日は、委員10名のうち、全員の出席でございます。「千葉県学校給食センター運営委員会規則」第4条の規定によりまして、会議は成立いたしますことを、ご報告いたします。

会議を始める前に、本日の資料の確認をさせていただきたいと思っております。

* 順次資料の確認 *

それでは、議事の進行を斎藤会長にお願いいたします。

○斎藤会長

それでは、まず、議題1の平成22年度千葉市学校給食センター予算及び事業計画について、事務局よりご説明をお願いいたします。

○事務局

以下の資料により説明。

- ・「議題1」平成22年度千葉市学校給食センターの予算及び事業計画について
関係資料「平成22年度千葉市学校給食センターのあらまし」

○斎藤会長

それでは、ただ今の議題1の説明に対しまして、ご意見、ご質問がございましたらお願いいたします。

○山本委員

自分達関わっている学校では、先生方は、「当校では給食費の未納はありませんよ。」という話をされているのですが、実際にはどの程度の割合で給食費の未納があるのでしょうか。

○事務局

給食費は食材料費として、1食当たり282円でございますが、学校によりましては、保護者の事情で納めていただけない場合もございます。平成21年度の市内全体の徴収率は概ね、99.3%、未納率は0.7%でございます。

○山本委員

給食費の未納問題については、学校では教頭先生が個別に対応されていることが多いと思うのですが、市の組織としては、何かなさっているのですか。

○事務局

給食費の徴収事務は学校で取り組んでいただいておりますが、未納者に対しては、給食センターも、学校に行く度に校長先生、教頭先生に状況を伺ったり、対策を検討したりしております。

教育委員会としても、教育委員会と給食センターの所長名で、未納者に対しまして、改めて「納入のお願い」の文書を送付する、といった対策をとっております。

○山本委員

P.T.Aの立場なので、払う側になりますので、私たちの方からご協力できることがあればと思ひまして質問させていただきました。ありがとうございました。

○篠原委員

これから、休止するこてはし学校給食センターは整備のための休止なのでしょうか。

○事務局

こてはし学校給食センターは、直ちにということではありませんが、建て替えを予定しています。

○篠原委員

いずれは、こてはし学校給食センターも稼働するということですね。

○事務局

長期計画の中で予定されております。

○大野委員

5 ページの歳出なのですが、報酬や給与などの職員の費用が若葉学校給食センターだけにあつて、こてはしや大宮に一切ないのですが、どういう内訳になっているのですか。

○事務局

現在、若葉学校給食センターが拠点センターとなっておりまして、予算計上の方式上、若葉に一括して計上しております。

○篠原委員

P F I 事業について説明していただけますか。

○事務局

P F I というのは、Private Finance Initiative の略で、公共サービスの提供に際して公共施設が必要な場合に、従来のように公共が直接施設を整備せずに民間資金を活用して、民間に施設整備と公共サービスの提供をゆだねる手法です。

千葉市の例でいいますと、「消費生活センター」ですとか、教育委員会の中では、「少年自然の家」、また平成17年に建てた、「大宮学校給食センター」、こういったものが、P F I で整備しております。

今回の新港学校給食センターについても、同様の手法で整備しております。

○斎藤会長

それでは、議題2 学校給食センター再編整備の経過状況について、事務局より、説明をお願いいたします。

○事務局

以下の資料により説明

- ・「議題2」 学校給食センター再編整備の経過状況について
千葉市新港学校給食センターの概要等

○斎藤会長

それでは、ただ今の議題2の説明に対しまして、ご意見、ご質問がございましたらお願いいたします。

○境野委員

先程、見学コースを設け、食育を支援できるようなものを用意したというお話がございましたけれども、これだけ立派な施設ですので他にも色々あるかと思えます。

給食を作る以外で、どういうことに活用されるのでしょうか。

○事務局

新港学校給食センターは、例えば、HACCPの概念を取り入れた、衛生管理のチェックの徹底、施設の防音にしても脱臭にしても、しっかりと近隣に迷惑をかけないような形でできあがっております。また、省エネルギー化、その他にも、生ごみの減量化、再資源化も対応しておりますので、生徒への環境教育等に活用してもらったり、その他、実際、調理しているところを生徒が見学したりして食について考える等、食育の拠点として広く利用していただけるよう考えております。

○事務局

追加で説明させていただきますが、小会議室はアイランド式の流し台、可動式の調理台等を設置しており、調理研修室としても、個別の指導ができるようになっております。また郷土料理教室など、少人数向けの料理教室にも活用できるのではないかと考えております。

さらに、市が全中学校で実施している中学生の職場体験プログラムの受け入れ等にも積極的に活用していきたいと考えております。

○山本委員

見学コースについてですが、学校の方から申し込みをする場合、小学校についても対応していただけるのですか。

○事務局

学校を通じてご連絡いただければ、小学校についても、対応いたします。

○斎藤会長

それでは、議題3 食育の推進について事務局より、説明をお願いいたします。

○事務局

以下の資料により説明。

・「議題3」食育の推進について

食に関する指導について

平成22年度給食献立及び食育関係資料等の年間計画について

地場農産物の使用状況について

○斎藤会長

それでは、ただ今の議題3の説明に対しまして、ご意見、ご質問がございましたらお願いいたします。

○池上委員

6月と7月に食中毒防止について、指導されているということですが、具体的にはどういった、指導をされているのでしょうか。

○事務局

生徒には、「一口メモ」や「給食だより」で手洗いの大切さや給食当番は、身支度をきちんとして配膳をするように指導しております。

○池上委員

今、日本の食中毒は、統計的な数字で年間2万人ですが、実際は何倍も被害に遭っています。一番問題なのは、若い世代が生肉を食べるようになってきていることで、居酒屋等がどんどん生食の肉を出しているのが現状です。熱心な都道府県、たとえば埼玉とか、東京都では電車の車内広告で注意喚起しているのですが、食生活の変化は変えることが難しく、非常に大きな問題となっております。できれば、食育の中でも指導していただけるようにお願いします。

○山中委員

小学校でも、給食を生きた教材として、教科と連携しながら食に関する指導を進めるために、全体計画や年間計画を作って、子どもたちに指導していますが、給食センターの方でも、これだけ、しっかりした年間計画があるということで、素晴らしいと思います。

6月の終わりに校長会の安全部会に出席した際に、中学校の先生からのお話ですが、年度当初に新1年生を対象に給食センターの説明会があって、大変良かったとお話でした。

また、一口メモも、指導に役立っているということでした。その中でも、栄養士が献立を作成する上で、子どもたちの健康を第一に考え、また、文部科学省から出されている基準もありますので、それを満たすために、苦慮するわけですが、中学校の先生方から、「最近豆が多いよ」、というお話を聞きました。そして、ある学校で給食センターの栄養士に来ていただき、「豆は大切で、献立を作成する時は、こういう思いがあってこういうものを出しているのだよ。」ということお話ししていただいたところ、生徒たちは理解して、前向

きに食べていこうという姿勢がでてきたというお話も伺いました。

それから、教育センターの食と健康の研修会で中学校の給食指導主任の先生から、「中学校は、家庭科の専門の先生はいるけれども、食に関しては、給食を作っている栄養士の方が学校に来て話してくださると、生徒の反応が違います。」というお話しでした。

また、地場産物の導入ということで、小学校も共通献立等を実施しておりますが、給食センターでは相当な量になり、相手が自然ですので、大変な苦労等があると思いますが、そのあたりのお話しをお聞かせ願えればと思います。

○事務局

野菜は天候などに左右されまして、確保が難しい物がございます。3給食センター全体で25,000食、センター別々にしても相当数がございますので、とにかく量の確保が大変です。農政センターや中央卸売市場、JA千葉みらい等と連携を取りながら、ご協力いただいております。

○斎藤会長

私の方から一点、お伺いしたのですが、今、食物のアレルギーを持っている方々がいらっしゃると思いますが、こういった対応をされているのですか。

○事務局

生徒の食物アレルギーに対しましては、先生方や保護者から、個々の状況に合わせて、適切に把握できるように、情報収集を行っております。

給食センターの場合は、約25,000食ということもございまして、除去食や代替食といった個別の対応は難しい実態です。牛乳については、牛乳を中止し、代金を返金する方法を行っております。その他に、食物アレルギーを持つ生徒に対しては、「アレルゲンを含む食品を献立名で示してくれれば、それを除いて食べる」とか、「量を示してくれれば、それを考えて食べる」とか、「後は微量でも、知らせてほしい」という方もいらっしゃいますので、個人個人に合わせた個別献立表を送付しています。

○古山副会長

本校でも、今年度初めて、ピーナッツアレルギーを持ったお子様が入学しまして、お母さんがお守り代わりにと、エピペンを持ってきました。しかし、我々職員は、エピペンをやったことがなく、今年、保健体育課の方にお願ひして、エピペンの使用方法についての研修を、職員全員が受けました。これからも、食物アレルギーを持った、子どもたちが増えていくのではないかと感じました。

○斎藤会長

それでは、その他に何かございましょうか。

○山本委員

小学校の方の給食でお伺いしたいのですが、試験的にいくつかの学校で調理業務委託を行っているということですが、私たちが聞く情報ですと、味が変わったという声も聞きます。小学校の中で給食を作るということ自体は今後も変わらないのですか。

○事務局

小学校の方は、単独調理場方式をとっていきます。調理する人間が市の職員ではなくて、民間の調理員に変わるということでございます。

○山本委員

作っている場所も、やり方も変わらないのに、なぜそんなに違ってしまうのですか。

○事務局

基本的に栄養士は残っておりまして、その栄養士の指示に従って調理をしております。栄養士によって、味に違いがあるとは思いますが、その点をご理解いただければと思います。

○山本委員

中学校のように作った給食を各学校に届けると誤解されている方が多くて、学校の中で給食の匂いを感じながら、小学校の間は生活させたいと思っている保護者が、調理業務委託に反対という思いを持たれている方も多いためなので、行政の方からもPRをもっと上手にしていき、誤解を解いてあげると良いと思います。

○斎藤会長

それでは、これで、平成22年度第1回千葉市学校給食センター運営委員会を終了いたします。ご協力ありがとうございました。

事務局にお返しします。

○事務局

本日は、長時間にわたり、ご審議いただきまして、ありがとうございました。これにて閉会させていただきます。お疲れ様でした。

以上

問合せ先：千葉市教育委員会学校教育部

若葉学校給食センター

TEL 043-275-8050